Трактат о винегрете

Святослав Логинов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Текст даже без названия, писался как вставка в давний кухонный очерк «Винегрет на вкус и на цвет» («Трактат о винегрете»). Но нашёлся очень вовремя: винегрет, тот самый, уже на столе.

А тем, у кого нет грибов, остаётся читать и облизываться.

- Святослав Логинов
  - ○

Святослав Логинов
Трактат о винегрете

Июль на носу, по перелескам в светлых местах уже вовсю пошли колосовики, а дома с прошлого изобильного сезона ещё осталось больше ведра солёных грибов. Какое богатство пропадает: чёрные и жёлтые грузди, белый подгруздок, волнушка, серухи и гладухи, которые экономный на язык скобарь кличет общим именем — лубянка! В гости иначе и не хожу, чем с банкой грибов, любимейший завтрак — салат из отварной картошки, солёных груздочков и репчатого лука — изрядно поднадоел. Это уже не лакомство, а истребление излишне заготовленного продукта получается. Хочется чего-нибудь иного, скажем, винегрета.

Одно беда, продажные солёные огурцы и квашеная капуста к концу сезона резко ухудшили качество, потеряли хрусткость, а то и плесенью стали припахивать. Да и денег у расейского обывателя, как говорится, не амбаристо.

И тогда (голь на выдумки хитра!) начинаем сооружать винегрет с солёными грибами. Всё как обычно: картошку неопределёнными ломтиками, свёклу и морковку — на крупной тёрке, лук — как придётся, лишь бы не очень крупно. Ну и конечно, пучок покупного укропа, свой в деревне ещё подрастает. Свёкла сварена уже очищенной и в небольшом количестве воды, так что из отвара получается очень неплохая заливка. А остаток можно так выпить, говорят, камни в почках на раз выводит. Меня от этой напасти бог миловал, может быть, как раз потому, что свекольный отвар пью.

А затем, вытаскиваем на свет ведро с грибами. Сверху красивый булыжник (ещё от бабушки остался, а при переезде в спальный район запасливо захвачен с собой). Под булыжником — широкая, мелкая тарелка, под ней чистая тряпица. Всё это снимаем и моем. А под тряпочкой — нет, ещё не грибы! — толстый, сантиметра три, слой смородинного и хренового листа, зонтиков укропа, веточек мяты. Всё это придаёт грибам несказанный аромат и спасает от вредной плесени. Грибы под этой шубой — как в сентябре. И запах, и хрусткая свежесть, и чистота. Промывать такие грибы струёй воды — преступление, сам делал, знаю, что чисто. А что солоновато слегка (чем дольше грибы хранятся, тем они солонее), так тёртая свёкла лишнюю соль вберёт.

Грибы режем довольно мелко и в таком количестве, чтобы

солить винегрет не пришлось. Уксусу доливать не стоит, а вот замешать ложку-другую ядрёной горчицы — очень неплохо. В последнюю очередь льём чуток нерафинированного подсолнечного масла (перед самой едой добавим ещё) и оставляем минут на пять, чтобы винегрет настоялся и всё пропиталось свекольным соком.

Вкус у готового блюда удивительный. Грибы чувствуются, но кажутся чем-то совершенно незнакомым, неприевшимся. Да и весь винегрет совершенно не тот, что с солёным огурцом или кислой капустой. Если к обычному винегрету хочется приложить кусок жареной рыбки, а то и стыдливо потянуться за котлетой, то винегрет с грибами вещь совершенно самодостаточная.

Как там у нас со временем? Кошмар! Пять минут давно прошли! Иду завтракать.